

Consignes d'installation et d'utilisation

Four encastrable

BF62CCBST

Manuel d'utilisation

Table des matières

Utilisation de ce manuel 2

Consignes de sécurité 2
Sécurité en matière d'électricité 2
Sécurité pendant le fonctionnement de l'appareil 3

Consignes de mise au rebut 3

Installation du four 4
Consignes de sécurité pour le technicien 4
Installation dans un meuble bas 4
Branchement à la prise d'alimentation secteur 5
Installation dans un meuble haut 6

Pièces et caractéristiques 7
Four 7
Commandes du four 8
Accessoires 9
Utilisation des accessoires. 10
Dispositif d'arrêt de sécurité 10
Ventilateur de refroidissement 10

Avant de commencer 11
Réglage de l'horloge 11
Nettoyage initial 12
Fonctions du four 13
Essais des plats 21

Utilisation du four. 22
Réglage du mode de fonction de cuisson 22
Réglage de la température du four 23
Mise hors tension du four 24
Heure de fin de cuisson 24
Temps de cuisson 25
Démarrage de la cuisson à retardement. 26
Minuterie 28
Cuisson automatique 29
Pour allumer et éteindre la lampe du four 30
Sécurité enfants 31
Arrêt du signal sonore 31

Nettoyage et entretien 32
Surface émaillée catalytique 33
Nettoyage de la porte du four 34
Glissières latérales. 37
Remplacement de la lampe 40

Garantie et assistance 41
Questions fréquentes et dépannage. 41

Caractéristiques techniques 43

FR

Utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi un four encastrable SAMSUNG.
Ce manuel d'utilisation présente des informations importantes en matière de sécurité et vous fournit des instructions vous aidant à faire fonctionner l'appareil et à assurer son entretien.
Veuillez lire très attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.
Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :



Important



Remarque

Consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être prise en charge uniquement par un électricien qualifié. Le technicien est chargé de brancher l'appareil à la prise d'alimentation secteur conformément aux conseils de sécurité spécifiques.

Sécurité en matière d'électricité

Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

- Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un **électricien qualifié**.
- En cas de défaut ou de dommage de l'appareil, n'essayez pas de le faire fonctionner.
- **Toute réparation** doit être effectuée uniquement par un **technicien qualifié**. Une réparation inadéquate peut engendrer une situation de danger grave pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite d'être réparé, contactez un service après-vente SAMSUNG ou votre revendeur.
- Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un cordon spéciaux disponibles chez votre fabricant ou un réparateur agréé.
- Aucun fil et aucun câble électrique ne doit être en contact avec le four.
- Le four doit être relié à prise d'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologués. N'utilisez jamais d'adaptateur multiprise ou de rallonge.
- La plaque signalétique se trouve sur le côté droit de la porte.
- Il convient de mettre l'appareil hors tension pendant que celui-ci est réparé ou nettoyé.
- Soyez prudents lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de décharge électrique, l'appareil doit être mis hors tension avant le remplacement de la lampe. Pendant le fonctionnement du four, les surfaces internes deviennent très chaudes.

Consignes de sécurité (suite)

FR

Sécurité pendant le fonctionnement de l'appareil

- Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.
- Lorsque le four fonctionne, la chaleur des surfaces internes suffit pour brûler. Ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.
- Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.
- Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.
- Pendant la cuisson, soyez prudents en ouvrant la porte du four, car la chaleur de l'air et de la vapeur peut s'échapper rapidement.
- Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de l'alcool. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur peut s'enflammer.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un vaporisateur ou d'un produit nettoyant à haute pression.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, maintenez-le hors de portée des enfants.
- Pour la cuisson d'aliments surgelés, des pizzas par exemple, il convient d'utiliser la grille métallique. Lorsque la plaque à pâtisserie est utilisée, elle subit des variations de température importantes et peut se déformer.
- Ne versez pas d'eau dans le bas du four quand il est chaud. La surface émaillée pourrait s'endommager.
- La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.
- Ne recouvrez pas le bas du four avec du papier aluminium et n'y déposez aucune plaque de cuisson ou aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer. Par conséquent, les surfaces émaillées peuvent s'endommager et vos plats risquent de ne pas cuire correctement.
- Les jus de fruit laissent des traces pouvant être indélébiles sur les surfaces émaillées du four. Pour cuire des gâteaux très moelleux, utilisez le lèchefrite.
- Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four ouverte.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des jeunes enfants ou des personnes infirmes non aidés d'un adulte responsable assurant que l'appareil est utilisé en toute sécurité.
- Il convient de surveiller les jeunes enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Consignes de mise au rebut

Mise au rebut du matériel d'emballage

- Le matériel utilisé pour emballer cet appareil est recyclable.
- Jetez le matériel d'emballage dans des conteneurs municipaux prévus à cet effet.

Mise au rebut de vos appareils usagés

AVERTISSEMENT

Avant de vous débarrasser de vos appareils usagés, assurez-vous qu'ils soient vraiment inutilisables afin d'éviter tout danger.
Pour cela, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et retirez la prise mâle.
En jetant vos appareils usagés de façon appropriée, vous contribuez à la protection de l'environnement.

- L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.
- Pour connaître les dates de ramassage et les sites de traitement des ordures ménagères, renseignez-vous auprès du service de voirie de votre ville ou auprès de votre mairie.

Installation du four

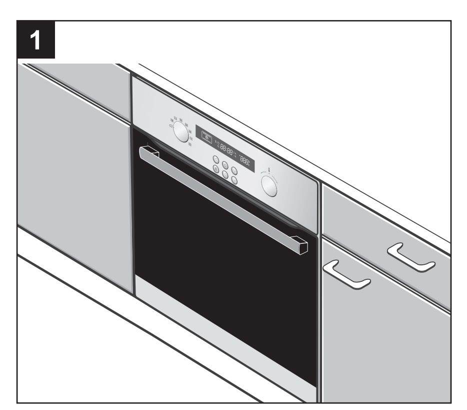
☛ L'installation électrique de cet appareil doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié.
Le four doit être installé conformément aux instructions fournies.
Après l'installation, retirez la protection en vinyle de la porte.

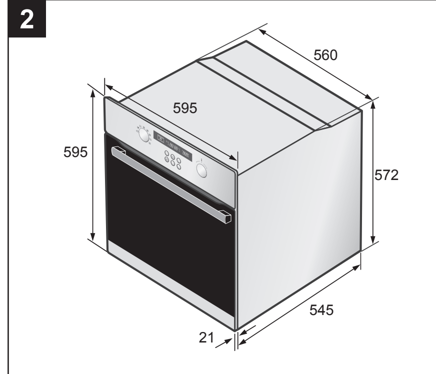
Consignes de sécurité pour le technicien

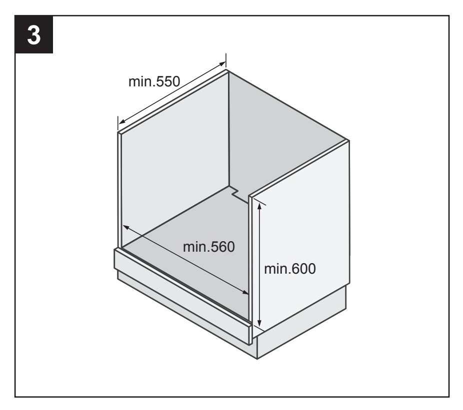
- L'installation doit garantir une protection contre toute exposition à des pièces sous tension.
- Les éléments dans lesquels l'appareil est encastré doivent être conformes à la norme DIN 68930 en matière de stabilité.

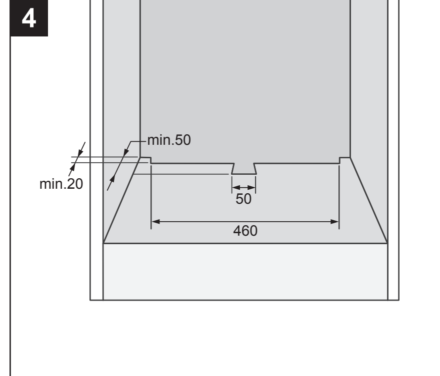
Installation dans un meuble bas

- Respectez les indications relatives aux distances de sécurité minimales exigées.
- Assurez-vous que le four est maintenu correctement en le fixant de part et d'autre à l'aide de vis.

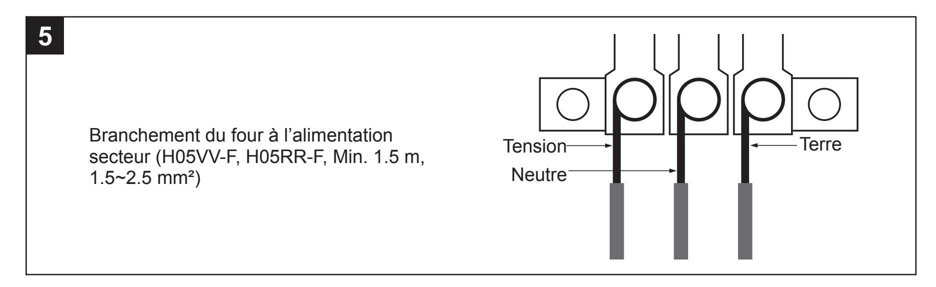








FR



Branchement à la prise d'alimentation secteur

Les branchements électriques doivent être effectués conformément à la plaque de branchement fixée à l'arrière de l'appareil et par un électromécanicien qui doit veiller à ce que le branchement de l'appareil soit conforme aux consignes d'installation et aux réglementations locales.

Dans les cas où l'appareil n'est pas branché à l'alimentation secteur par une prise, il convient, pour répondre aux exigences de sécurité, d'insérer un disjoncteur omnipolaire (avec une distance d'ouverture d'au moins 3 mm entre ses contacts) sur le côté du branchement prévu pour l'alimentation.

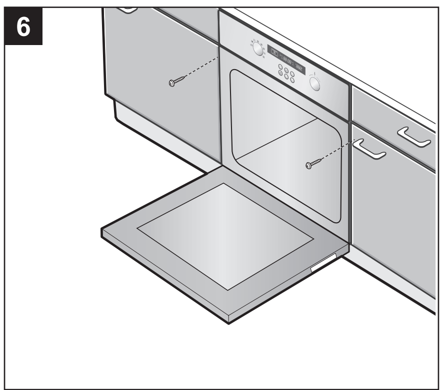
✉ Lorsque l'appareil est mis sous tension, les dispositifs électroniques du four sont initialisés et la lumière est neutralisée pendant quelques secondes. Le câble électrique (H05 RR-F ou H05 VV-F, Min. 1.5 m, 1.5~2.5 mm²) doit être suffisamment long pour pouvoir être branché au four depuis l'avant de l'élément où il est encastré.

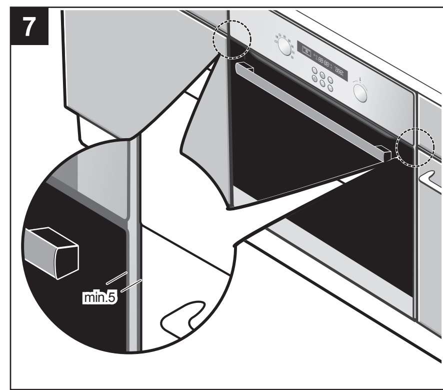
Ouvrez le couvercle arrière du four situé au bas de l'appareil (à l'aide d'un tournevis plat) et dévissez complètement la vis et le serre-câble du branchement avant d'insérer les fils électriques dans les bornes correspondantes.

Le conducteur de terre doit être relié à la borne (⏚) du four.

Dans le cas où le four est relié à l'alimentation secteur par une prise, celle-ci doit rester accessible une fois le four installé.

Nous rejetons toute responsabilité en cas d'accident dû à une mise à la terre inexistante ou défaillante.

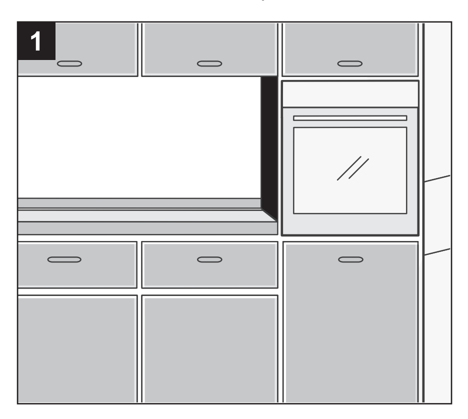


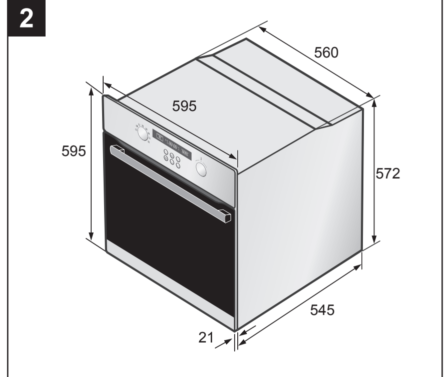


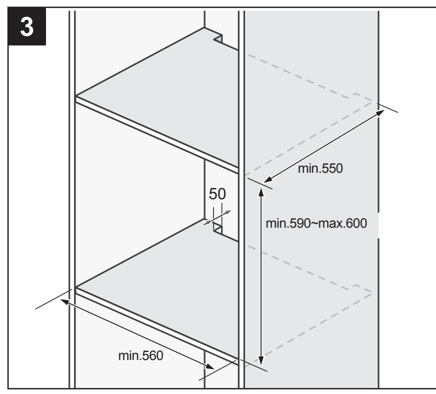
FR

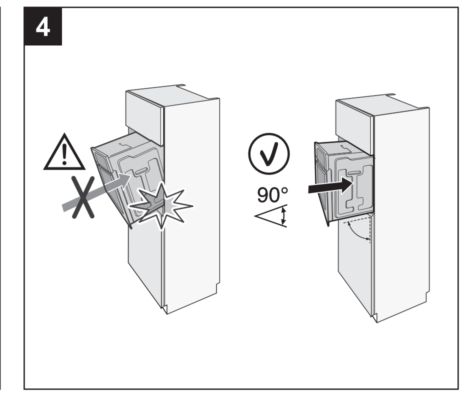
Installation dans un meuble haut

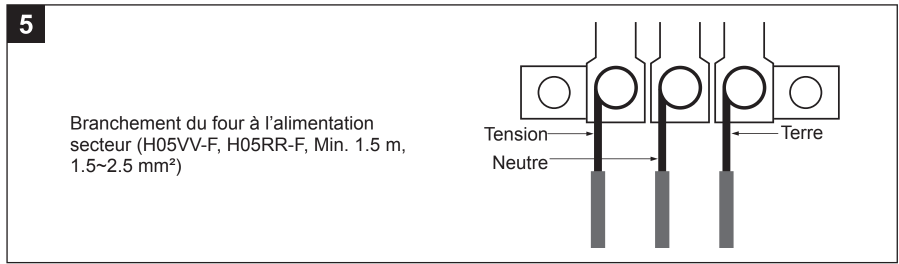
- Respectez les indications relatives aux distances de sécurité minimales exigées.
- Pour mettre le four en place, il convient de le glisser à partir du bon angle d'alignement.





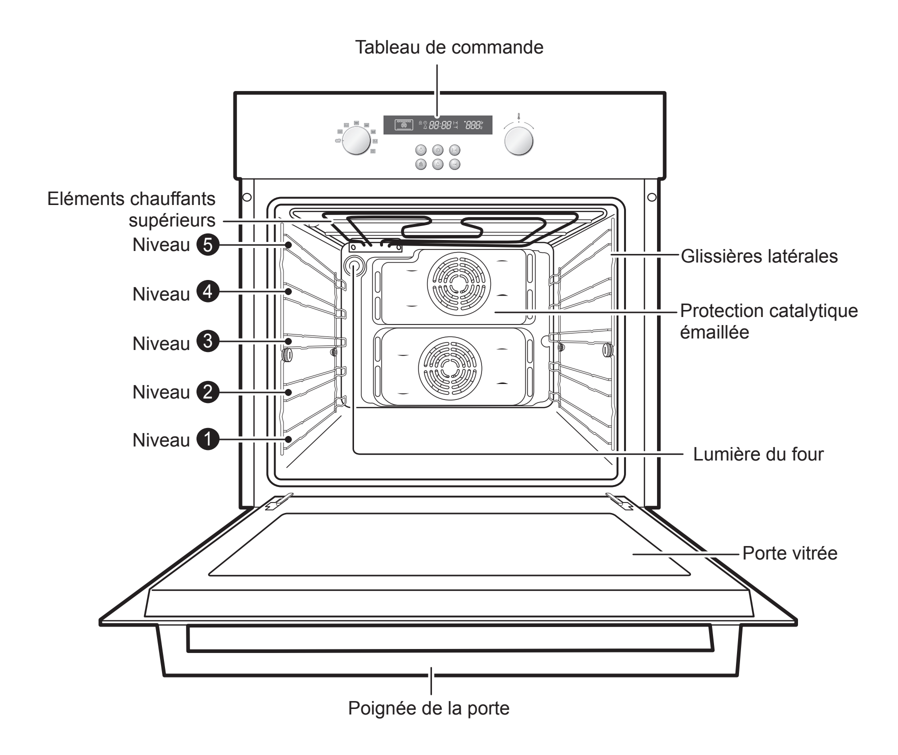






Pièces et caractéristiques

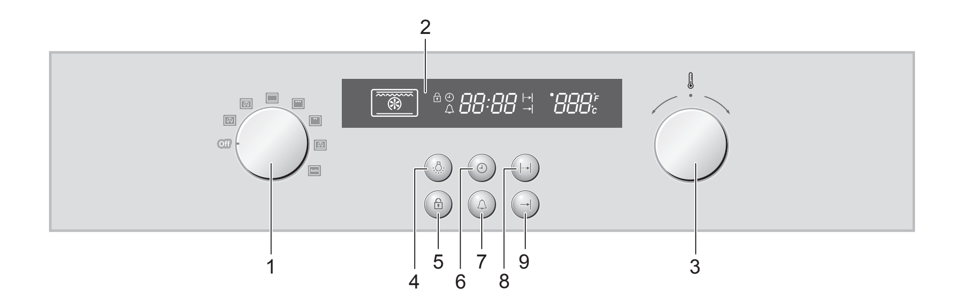
Four



✉ Les niveaux correspondants aux différentes hauteurs sont numérotés de bas en haut.
Les niveaux 4 et 5 servent essentiellement à la fonction gril.
Veuillez vous reporter aux guides de cuisson fournis par ce manuel pour déterminer les niveaux adaptés à vos plats.

FR

Commandes du four

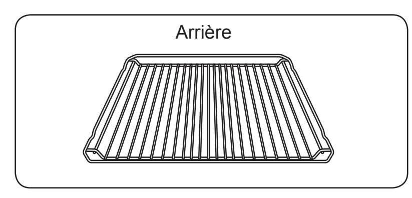


1. Bouton de sélection de la fonction de cuisson
2. Fenêtre d'affichage
3. Bouton de commande de l'horloge / de la température
4. Bouton de la lampe
5. Bouton de sécurité enfants
6. Bouton de l'horloge
7. Bouton de minuterie de la cuisine
8. Bouton du temps de cuisson
9. Bouton d'heure de fin de cuisson

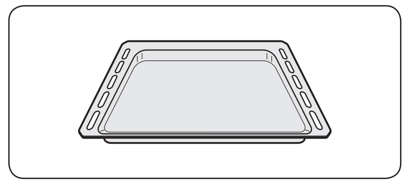
✉ Le **bouton de sélection de la fonction de cuisson** et le **bouton de commande de l'horloge / de la température** sont des boutons contextuels. Appuyez sur ces boutons puis tournez.

Accessoires

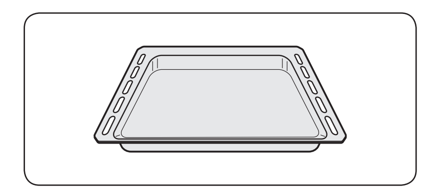
Les accessoires suivants sont fournis avec le four :



1 **une grille métallique** pour les plats, les moules à gâteaux, les plaques à rôtir et à grillade.

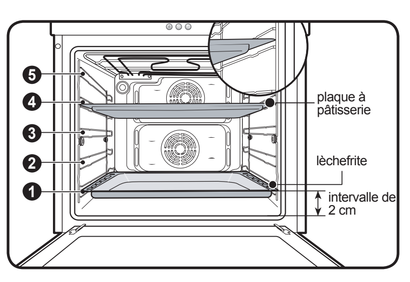


2 **une plaque à pâtisserie** pour les gâteaux et les biscuits.



3 **un lèchefrite** pour rôtir de la viande ou récupérer le jus de viande ou la graisse de cuisson.

Pièces et caractéristiques (suite)



La plaque à pâtisserie, le lèchefrite et la grille métallique doivent être correctement insérés dans les rainures latérales.

Lorsque vous retirez les aliments cuits du four, faites attention aux surfaces et aux ustensiles chauds.

Exemple : Niveau 1 : lèchefrite
Niveau 4 : plaque à pâtisserie

✉ Lorsque vous utilisez le lèchefrite ou la plaque à pâtisserie pour récupérer les égouttures des aliments en cours de cuisson, assurez-vous que ces ustensiles sont correctement positionnés dans les rainures latérales. Evitez que ces accessoires n'entrent en contact avec la surface inférieure du four, sous peine d'endommager l'émail de cette surface. Un intervalle d'au moins 2 cm doit être préservé entre les ustensiles placés au niveau 1 et la surface inférieure du four.

Utilisation des accessoires

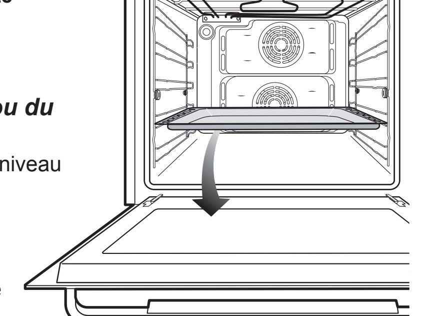
Grille métallique, plaque à pâtisserie et lèchefrite

Positionnement de la grille métallique

Insérez la grille métallique au niveau souhaité.

Positionnement de la plaque à pâtisserie ou du lèchefrite

Insérez la plaque à pâtisserie et/ou le lèchefrite au niveau souhaité.



Dispositif d'arrêt de sécurité

- Si aucun temps de cuisson n'a été enregistré, le four s'éteint automatiquement après les durées indiquées ci-dessous.

Durées nécessaires pour déclencher l'arrêt de sécurité selon les différents réglages de températures :

inférieure à 105°C	16 heures
de 105°C à 240°C	8 heures
de 245 °C à 300 °C	4 heures

- Le circuit électrique de ce four est équipé d'un système d'arrêt thermique. Si le four chauffe à des températures anormalement élevées, le système met les éléments chauffants hors tension pendant une certaine durée.

Ventilateur de refroidissement

Durant la cuisson, il est normal que le ventilateur libère de l'air chaud par la façade du four.

- Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après que le four ait été utilisé. Il s'éteint lorsque la température interne de l'élément est redescendue à 60°C ou après 25 minutes.

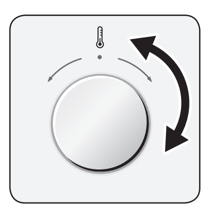
Réglage de l'horloge

Lorsque l'appareil est mis sous tension pour la première fois, l'affichage du tableau de commande s'allume brièvement. Après 3 secondes, une icône représentant une horloge et l'affichage 12:00 se mettent à clignoter. Le four ne peut fonctionner tant que l'horloge n'a pas été réglée.





1 Le four ne peut fonctionner tant que l'horloge n'a pas été réglée. "◷" et "12:00" clignotent lorsque l'appareil est mis pour la première fois sous tension. Appuyez sur le **bouton de l'horloge**. Les indications "◷" et "12: " clignotent.



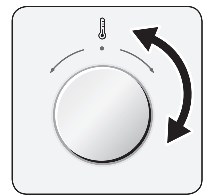

2 Tournez le **bouton de commande de l'horloge / de la température** pour régler l'heure actuelle.

Exemple : pour régler 1:30





3 Appuyez sur le **bouton de l'horloge**. Les indications "◷" et " :00" clignotent.




4 Tournez le **bouton de commande de l'horloge / de la température** pour régler les minutes correspondant à l'heure actuelle. "◷" clignote.





5 Appuyez sur le **bouton de l'horloge** lorsque vous avez fini de régler l'heure ou attendez une dizaine de secondes. "◷" disparaît et "30" s'arrête de clignoter. L'heure actuelle s'affiche. L'appareil peut désormais être utilisé.

FR

Nettoyage initial

Nettoyez soigneusement le four avant de l'utiliser pour la première fois.

☛ N'utilisez pas d'ustensiles coupants ou de produits abrasifs. Vous risqueriez d'endommager la surface du four. Pour les fours équipés de parois émaillées, utilisez des produits de nettoyage spéciaux (disponibles dans le commerce).

Pour nettoyer le four :

1. Ouvrez la porte. Le lumière du four s'allume.
2. Nettoyez tous les accessoires du four (lèchefrite, plaque, etc.) et les rainures latérales avec de l'eau chaude ou du liquide de nettoyage et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.
3. De la même façon, nettoyez l'intérieur du four.
4. Nettoyez la façade de l'appareil avec un chiffon humide.

Vérifiez que l'horloge est réglée correctement. Retirez les accessoires et faites fonctionner le four par convection sur 200°C pendant 1 heure avant de l'utiliser. Il est normal que cette opération préliminaire provoque une odeur caractéristique. Toutefois, assurez-vous de bien aérer votre cuisine pendant ce temps.

FR

Fonctions du four

Les caractéristiques de ce four comprennent les fonctions suivantes :

1. **Conventional (Traditionnel)**
   Température recommandée : 200 °C
   La fonction Conventional (Traditionnelle) est idéale pour faire cuire et rôtir des aliments sur une seule grille. Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnement simultanément pour maintenir une température homogène à l'intérieur du four.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode traditionnel.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Lasagnes surgelées (500 g à 1 kg)	3	Grille métallique	180-200	40-50
Poisson entier (ex. : dorade) (300 g à 1 kg) 3 à 4 morceaux de chaque côté VERSEZ DE L'HUILE	3/2	Grille métallique / lèchefrite	240	15-20
Filets de poisson (500 g à 1 kg) 3 à 4 morceaux de chaque côté VERSEZ DE L'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	13-20
Côtelettes surgelées (350 g à 1 kg) viande hachée avec farce de jambon, fromage ou champignons VERSEZ DE L'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	25-35
Côtelettes surgelées et hachis de carottes, betteraves ou pommes de terre (350 g à 1 kg) VERSEZ DE L'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	20-30
Côtelettes de porc (non désossées) (500 g à 1 kg) AJOUTEZ HUILE, SEL ET POIVRE	3/2	Grille métallique / lèchefrite	200	40-50
Pommes de terre au four (coupées en deux) (500 g à1 kg)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	30-45
Paupiette de viande surgelée farcie aux champignons (500 g à 1 kg) VERSEZ DE L'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	180-200	40-50
Biscuit de Savoie (250 à 500 g)	2	Grille métallique	160-180	20-30
Gâteau marbré (500 g à 1 kg)	2	Grille métallique	170-190	40-50
Gâteau à base de levure avec garniture sablée aux fruits (1 à 1,5 kg)	2	Plaque à pâtisserie	160-180	25-35
Muffins (500 à 800 g)	2	Grille métallique	190-200	25-30

FR

2. Top Heat + Convection (Chaleur par le haut + convection)

Température recommandée : 190 °C

Ce mode est recommandé pour la cuisson de gâteaux disposés sur un seul niveau et de biscuits dont le dessus doit être doré ou croustillant. Il convient également pour les pizzas, quiches lorraines et tartes au fromage. L'élément chauffant supérieur fonctionne et le ventilateur fait circuler l'air chaud en permanence.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Top Heat + Convection (Chaleur par le haut + Convection).

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Pièce de porc non désossée (1 kg) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	3/2	Grille métallique / lèchefrite	180-200	50-65
Epaule de porc en papillotte (1 à 1,5 kg) FAIRE MARINER	2	Plaque à pâtisserie	180-230	80-120
Poulet entier (800 g à 1,3 kg) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	2/1	Grille métallique / lèchefrite	190-200	40-65
Steaks de viande ou de poisson (400 à 800 g) AJOUTEZ HUILE, SEL ET POIVRE	3	Grille métallique + lèchefrite	180-200	15-35
Morceaux de poulet (500 g à 1 kg) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	4/3	Grille métallique / lèchefrite	200-220	25-35
Poisson grillé (500 g à 1 kg) utilisez un plat allant au four BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE	2	Grille métallique	180-200	30-40
Bœuf grillé (800 à 1,2 kg) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	2/1	Grille métallique / lèchefrite Ajoutez une tasse d'eau	200-220	45-60
Magret de canard (300 à 500 g)	4/3	Grille métallique / lèchefrite Ajoutez une tasse d'eau	180-200	25-35

FR

3. [icon] Convection (Convection)

Température recommandée : 170 °C

Cette fonction est utile pour la cuisson d'aliments sur trois niveaux ; elle convient également pour le rôtissage. La cuisson s'effectue au moyen de l'élément chauffant situé sur la paroi arrière et la chaleur est distribuée par le ventilateur.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Convection (Convection).

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Carré d'agneau (350 à 700 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	3/2	Grille métallique / lèchefrite	190-200	40-50
Bananes au four (3 à 5 bananes), incisez la banane pelée dans la longueur, ajoutez 10 à 15 g de chocolat et 5 à 10 g de noisettes dans la fente pratiquée, saupoudrez le tout de sucre et enveloppez les bananes dans de l'aluminium.	3	Grille métallique	220-240	15-25
Pommes au four (5 à 8 pommes de 150 à 200 g chacune) Otez les trognons et fourrez les fruits de raisins secs et de confiture. Utilisez un plat allant au four.	3	Grille métallique	200-220	15-25
Côtelettes de viande hachée (300 à 600 g) VERSEZ DE L'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	190-200	18-25
Boulettes de viande hachée à la russe (500 g à 1 kg) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	180-200	50-65
Croquettes surgelées (500 g à 1 kg)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	25-35
Frites au four surgelées (300 à 700 g)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	20-30
Pizza surgelée (300 g à 1 kg)	2	Grille métallique	200-220	15-25
Gâteau aux pommes et aux amandes (500 g à 1 kg)	2	Grille métallique	170-190	35-45
Croissant frais (200 à 400 g) (pâte toute prête)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	15-25

FR

4. Large Grill (Grand gril)

Température recommandée : 240 °C

La fonction Large gril (Grand gril) permet de faire griller une grande quantité d’aliments plats (ex. : steaks, escalopes panées ou poisson). Elle convient également aux tranches de pain. Ce mode nécessite l’utilisation de l’élément chauffant supérieur et de la grille.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Large Grill (Grand gril).

Type d’aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Saucisses (épaisses) 5 à 10 unités	4/3	Grille métallique / lèchefrite	220	5 à 8 retourner 5 à 8
Saucisses (fines) 8 à 12 unités	4/3	Grille métallique / lèchefrite	220	4 à 6 retourner 4 à 6
Toasts 5 à 10 unités	5	Grille métallique	240	1 à 2 retourner 1 à 2
Toasts au fromage 4 à 6 unités	4/3	Grille métallique / plaque à pâtisserie	200	4-8
Crêpes farcies surgelées à la russe (200 à 500 g)	3	Plaque à pâtisserie	200	20-30
Steaks de bœuf (400 à 800 g)	4/3	Grille métallique / lèchefrite	240	8 à 10 retourner 5 à 7

FR

5. Small Grill (Petit gril)

Température recommandée : 240 °C

Ce mode est recommandé pour faire griller des aliments plats en petite quantité (ex.: steaks, escalopes panées, poisson ou tranches de pain grillées) placés au milieu de la plaque. Ce mode ne sollicite que l'élément supérieur.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Small Grill (Petit gril).

Placez les aliments au centre de l'accessoire.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Camembert surgelé (2 à 4 morceaux de 75 g chacun) PLACEZ DANS LE FOUR FROID (avant préchauffage)	3	Grille métallique	200	10-12
Baguettes garnies surgelées (tomate mozzarella ou jambon/ fromage)	3/2	Grille métallique / plaque à pâtisserie	200	15-20
Bâtonnets de poisson surgelés (300 à 700 g) PLACEZ DANS LE FOUR FROID (avant préchauffage) VERSEZ DE L'HUILE	3/2	Grille métallique / plaque à pâtisserie	200	15-25
Sandwiches de poisson surgelés (300 à 600 g) PLACEZ DANS LE FOUR FROID, VERSEZ DE L'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-35
Pizza surgelée (300 à 500 g) PLACEZ DANS LE FOUR FROID (avant préchauffage)	3/2	Grille métallique / plaque à pâtisserie	180-200	23-30

FR

6. Bottom Heat + Convection (Chaleur par le bas + convection)

Température recommandée : 190 °C

Le mode Bottom Heat + Convection (Chaleur par le bas + convection) convient pour les mets dont la base doit être croustillante et le dessus moelleux (ex. : pizzas, quiches lorraines, tartes aux fruits à l'allemande et tartes au fromage).

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Bottom Heat + Convection (Chaleur par le bas + Convection).

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Soufflé aux pommes surgelé (350 à 700 g)	3	Grille métallique	180-200	15-20
Petits feuilletés fourrés surgelés (300 à 600 g) BADIGEONNEZ DE JAUNE D'OEUF ET PLACEZ DANS LE FOUR FROID (avant préchauffage)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-25
Boulettes de viande en sauce (250 à 500 g) Utilisez un plat allant au four	3	Grille métallique	180-200	25-35
Biscuits feuilletés (500 g à 1 kg) BADIGEONNEZ LA SURFACE DE JAUNE D'OEUF	3	Plaque à pâtisserie	180	15-23
Cannelloni en sauce (250 à 500 g) Utilisez un plat allant au four	3	Grille métallique	180	22-30
Soufflés fourrés (600 g à 1 kg) BADIGEONNEZ LA SURFACE DE JAUNE D'OEUF	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-30
Pizza maison (500 g à 1 kg)	2	Plaque à pâtisserie	200-220	15-25
Pain maison (700 à 900 g)	2	Grille métallique0	170-180	45-55

7. Menu Programmes automatiques

Le tableau ci-dessous répertorie les 15 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de cuire au four.

Il indique les quantités, les plages de poids et les instructions appropriées.

Les modes et temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité.

Vous pouvez vous référer à ces instructions pour connaître le mode de cuisson adapté à chaque type d'aliments. Insérez toujours les aliments dans le four froid.

Non	Type d'aliments	Poids/kg	Accessoires	Niveau	Recommandations
1	**Pizza surgelée**	1- 0.3 - 0.6 2- 0.7 - 1.0	Grille métallique	2	Placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique. Nous vous recommandons d'utiliser le réglage 0,3 à 0,6 kg pour les pizzas fines et le réglage 0,7 à 1,0 kg pour les pizzas avec une garniture épaisse..
2	**Frites au four surgelées**	1- 0.3 - 0.5 2- 0.5 - 0.7	Plaque à pâtisserie	2	Répartissez les frites sur la plaque à pâtisserie. Utilisez le premier réglage pour les frites fines et le second pour les frites plus épaisses. Recouvrez la plaque au préalable de papier sulfurisé. Nous vous recommandons de retourner les frites une fois les 2/3 du temps de cuisson écoulés.
3	**Croquettes surgelées**	1- 0.3 - 0.6 2- 0.7 - 1.0	Plaque à pâtisserie	2	Disposez les croquettes de pommes de terre surgelées sur la plaque à pâtisserie de manière uniforme. Nous vous recommandons de les retourner une fois les 2/3 du temps de cuisson écoulés.
4	**Lasagnes fraîches**	1- 0.3 - 0.5 2- 0.8 - 1.0	Grille métallique	3	Utilisez un plat en verre allant au four. Placez les lasagnes réfrigérées/faites maison au centre du four, sur la grille métallique.
5	**Poisson à l'étuvée**	1- 0.2 - 0.4 2- 0.5 - 0.7 3- 0.8 - 1.0	Grille métallique	2	Placez le poisson frais préparé (ex. : truite, églefin, morue) dans un plat en verre allant au four de la taille appropriée et équipé d'un couvercle. Ajoutez du liquide jusqu'à entièrement recouvrir le fond du plat (ex. : 3 à 4 cuillères à café de jus de citron, de vin blanc ou d'eau) et couvrez. Placez le plat sur la grille métallique. Pour donner à votre poisson un aspect doré, badigeonnez-le d'huile d'olive et ne couvrez pas le plat.
6	**Poulet rôti**	1- 0.8 - 1.0 2- 1.1 - 1.3	Grille métallique Lèchefrite	2 1	Badigeonnez le poulet réfrigéré avec de l'huile et des épices et placez-le côté poitrine vers le haut sur la grille métallique.
7	**Biftecks**	1- 0.3 - 0.6 2- 0.6 - 0.8	Grille métallique Lèchefrite	4 3	Placez 2 à 6 biftecks côte à côte sur la grille métallique. Le premier réglage est adapté aux biftecks fins, le second aux biftecks plus épais. Retournez les biftecks lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton COOK TIME (TEMPS DE CUISSON) pour poursuivre la cuisson automatique.
8	**Rôti de boeuf**	1- 0.6 - 0.8 2- 0.9 - 1.1 3- 1.2 - 1.4	Grille métallique Lèchefrite	2 1	Faites mariner le rôti de boeuf et placez-le sur la grille métallique. Ajoutez 1 tasse d'eau dans le lèchefrite. Retournez le rôti de boeuf lorsque le signal sonore retentit. Après cuisson, recouvrez-le de papier aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes.

FR

7. Menu Programmes automatiques

Non	Type d'aliments	Poids/kg	Accessoires	Niveau	Recommandations
9	**Gâteau**	1- 0.5 - 0.6 2- 0.7 - 0.8 3- 0.9 - 1.0	Grille métallique	2	Placez la pâte dans un moule circulaire profond pour gâteau Bundt/savarin de la taille appropriée. Ce programme est adapté à la cuisson de gâteaux marbrés, de gâteaux au citron et de gâteaux aux noisettes.
10	**Muffins**	1- 0.5 - 0.6 2- 0.7 - 0.8	Grille métallique	2	Placez la pâte à muffins dans un plat à muffins métallique, approprié pour 12 muffins. Placez le plat sur la grille de cuisson. Une plage de 0,5 à 0,6 kg est recommandée pour des muffins de 45 g chacun, alors qu'une plage de 0,7 à 0,8 kg est recommandée pour des muffins de taille moyenne de 65 g chacun.
11	**Fermentation de la pâte**	1- pâte à pizza 2- pâte levée 3- levain	Grille métallique	2	Le premier réglage permet de lever la pâte levée pour les pizzas et les gâteaux ou pour pré-lever la pâte à pain. Placez-la dans un grand plat circulaire et recouvrez celui-ci d'un film étirable. Le second réglage est adapté à la pâte à pain, la pâte levée ou le levain. Le troisième réglage est adapté au levain. Malaxez manuellement la pâte pré-levée, placez-la dans un moule et recouvrez celui-ci d'un film étirable.
12	**Pain blanc**	1- 0.75-0.85	Grille métallique	2	Ce programme est adapté aux mélanges à base de pain contenant 500 g de farine de blé. Suivez les instructions figurant sur l'emballage. Placez la pâte levée dans un moule rectangulaire. Badigeonnez d'eau la partie supérieure de la pâte. Coupez dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau.
13	**Pain complet**	1- 0.75-0.85	Grille métallique	2	Ce programme est adapté aux pâtes à pain contenant 500 g de farine de blé et de seigle. Suivez les instructions figurant sur l'emballage. Placez le levain dans un moule rectangulaire approprié. Badigeonnez d'eau la partie supérieure de la pâte. Coupez dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau.
14	**Petits pains / Ciabatta**	1- 0.2 - 0.4 2- 0.6 - 0.8	Plaque à pâtisserie	3	Le premier réglage est adapté à la cuisson de la pâte utilisée pour des pièces de petite taille comme les petits pains ou de la pâte fraîche utilisée pour les croissants (4 à 8 unités). Le deuxième réglage est adapté à la cuisson de la pâte à ciabattas faite maison ou les baguettes (2 à 6 unités). Recouvrez la plaque au préalable de papier sulfurisé.
15	**Pizza faite maison**	1- 0.2 - 0.6 2- 0.8 - 1.2	Plaque à pâtisserie	2	TLe premier réglage est approprié à la cuisson de parts de pizza (7 à 9 unités). Le deuxième réglage est adapté à la cuisson de pizzas rondes ou rectangulaires. Les gammes de poids incluent la garniture comme la sauce, les légumes, le jambon et le fromage. Pour une pâte plus croustillante, préchauffez le four en mode Bottom heat plus convection (Chaleur par le bas + convection) pendant 5 min.

Essais des plats

Conformément à la norme EN 60350

1. Baking (Cuisson)

Les types de cuisson recommandés sont valables une fois le four préchauffé.

Type d'aliments	Plat et remarques	Niveau	Mode de cuisson	Temp. °C	Temps de cuisson en min.
Gâteaux de petite taille	Plaque à pâtisserie	2	Traditionnel	170-190	15-25
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	1+4	Convection	150-170	20-30
Biscuit de Savoie sans matières grasses	Moule à gâteau posé sur la grille métallique (recouvert d'une protection noire, ø 26 cm)	1	Traditionnel	160-180	25-35
Tarte aux pommes	Grille métallique + plaque à pâtisserie + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1+3	Convection	170-190	80-100
	Grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1 placé en diagonale	Traditionnel	180-200	75-90

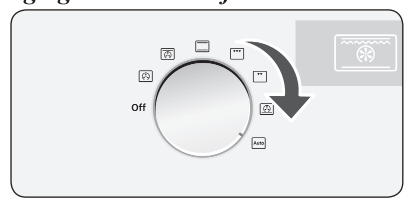
2. Faire griller

Préchauffez le four vide pendant 5 minutes en utilisant la fonction Large Grill (Grand gril).
Réglez le four sur la température maximale (300°C).

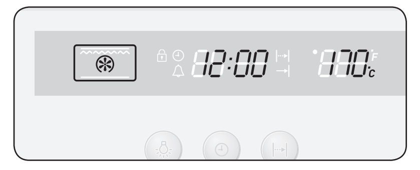
Type d'aliments	Plat et remarques	Niveau	Mode de cuisson	Temp. °C	Temps de cuisson en min.
Toasts de pain blanc	Grille métallique	5	Grand gril	300	1ère face 1 à 2 2nde face 1 à 1 1/2
Hamburgers	Grille métallique / Lèchefrite (pour récupérer les égouttures)	4/3	Grand gril	300	1ère face 7 à 10 2nde face 5 à 8

FR

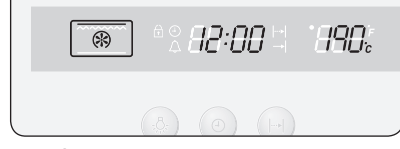
Réglage du mode de fonction de cuisson



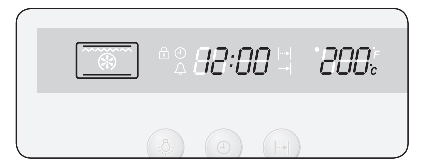
1 Tournez le **bouton de sélection de la fonction de cuisson** pour sélectionner la fonction du four souhaitée.



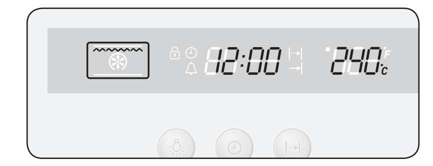
Convection



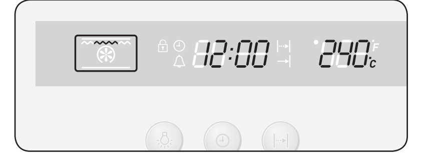
Chaleur par le haut + convection



Traditionnel



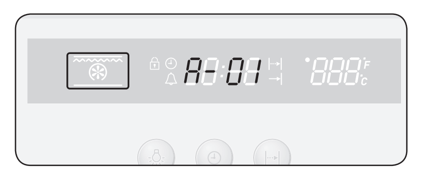
Grand gril



Petit gril



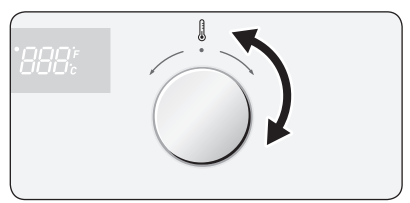
Chaleur par le bas + convection



Cuisson automatique

FR

Réglage de la température du four

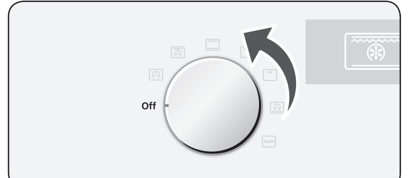


1 Tournez le **bouton de commande de l'horloge / de la température** pour régler la température par tranches de 5°C.

40 °C à 250 °C 40 °C à 300 °C (grand gril et petit gril)

✉ La température peut être réglée pendant la cuisson.

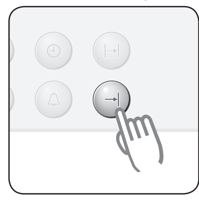
Mise hors tension du four



Pour mettre le four hors tension, tournez le **bouton de sélection de la fonction de cuisson** sur la position «**Off**».

Heure de fin de cuisson

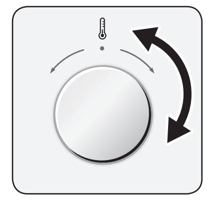
Vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson pendant la cuisson.





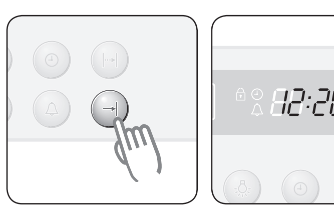
1 Appuyez sur le **bouton d'heure de fin de cuisson**.

Exemple : l'horloge indique 12:00





2 Tournez le **bouton de commande de l'horloge / de la température** pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.



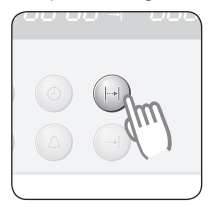
3 Appuyez sur le **bouton d'heure de fin de cuisson**.
Le four fonctionne selon l'heure de fin de cuisson sélectionnée, sauf si vous appuyez sur le **bouton d'heure de fin de cuisson** dans les 5 secondes.

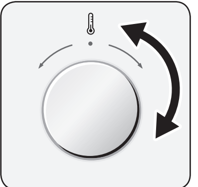
✉ Pendant la cuisson, vous pouvez régler la dernière heure de fin de cuisson sélectionnée à l'aide du **bouton de commande de l'horloge / de la température** pour obtenir de meilleurs résultats.

FR

Temps de cuisson

Vous pouvez régler le temps de cuisson pendant la cuisson.

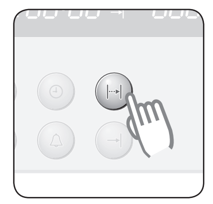



1 Appuyez sur le **bouton du temps de cuisson**.



2 Tournez le **bouton de commande de l’horloge / de la température** pour régler le temps de cuisson souhaité.




3 Appuyez sur le **bouton du temps de cuisson**.
Le four fonctionne selon le temps de cuisson sélectionné, sauf si vous appuyez sur le **bouton du temps de cuisson** dans les 5 secondes.

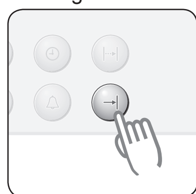
✉ Pendant la cuisson, vous pouvez sélectionner le dernier temps de cuisson réglé à l’aide du **bouton de commande de l’horloge / de la température** pour obtenir de meilleurs résultats.

FR

Démarrage de la cuisson à retardement

Cas 1 : le temps de cuisson est réglé en premier

Si l'heure de fin de cuisson est réglée alors que le temps de cuisson est déjà réglé, le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson sont calculés et, le cas échéant, le four établit un démarrage de la cuisson à retardement.





1 Appuyez sur le **bouton d'heure de fin de cuisson**.

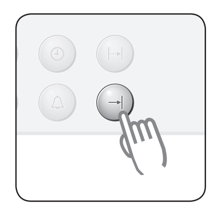
Exemple : l'horloge affiche 15:00 et le temps de cuisson souhaité est de 5 heures.





2 Tournez le **bouton de commande de l'horloge / de la température** pour régler l'heure de fin de cuisson.

Exemple : vous souhaitez que la cuisson dure 5 heures et se termine lorsque l'horloge affiche 20:30.

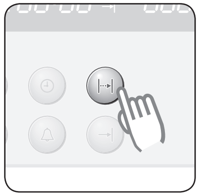


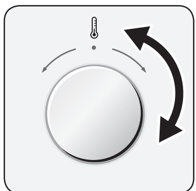


3 Appuyez sur le **bouton d'heure de fin de cuisson**. Un symbole indiquant que la cuisson est prête à démarrer s'affiche jusqu'à ce que la cuisson démarre à retardement.

Cas 2 : l'heure de fin de cuisson est réglée en premier

Si le temps de cuisson est réglé après que l'heure de fin de cuisson ait déjà été réglée, le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson sont calculés et, le cas échéant, le four établit un démarrage de la cuisson à retardement.



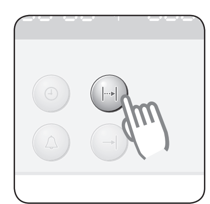




1 Appuyez sur le **bouton du temps de cuisson**.

Exemple : l'horloge affiche 15:00 et l'heure de fin de cuisson souhaitée est 17:00.

2 Tournez le **bouton de commande de l'horloge / de la température** pour régler le temps de cuisson.

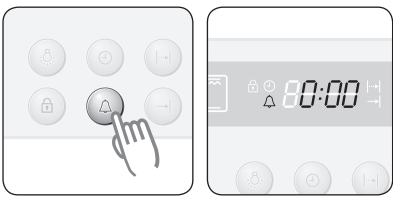
Exemple : vous souhaitez que la cuisson dure 1 heure 30 et se termine lorsque l'horloge affiche 17:00.

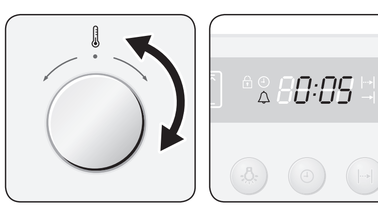



3 Appuyez sur le **bouton du temps de cuisson**. Un symbole indiquant que la cuisson est prête à démarrer s'affiche jusqu'à ce que la cuisson démarre à retardement.

FR

Minuterie

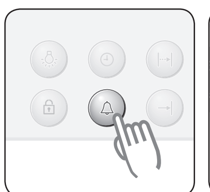




1 Appuyez sur le **bouton de la minuterie** une fois. "🔔" clignote.

2 Tournez le **bouton de commande de l'horloge / de la température** pour régler le temps souhaité.

Exemple : 5 minutes



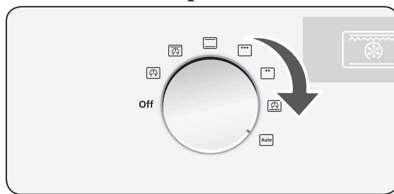


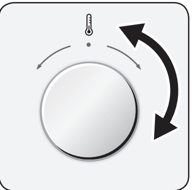
3 Appuyez sur le **bouton de la minuterie** pour enclencher la minuterie. Lorsque le temps réglé est écoulé, un signal sonore retentit.

✉ Appuyez sur le **bouton de la minuterie** et maintenez-le appuyé pendant 2 secondes chaque fois pour annuler la minuterie.

FR

Cuisson automatique

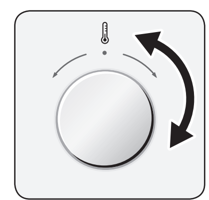






1 Placez le **bouton de réglage de la fonction de cuisson** sur Auto Cook (Cuisson automatique).

2 Sélectionnez la recette de votre choix en tournant le **bouton de réglage de l'horloge / de la température** vers la droite ou vers la gauche. Patientez pour sélectionner le poids 5 secondes après la sélection de la recette. Pour les recettes dont le poids est prédéfini, démarrez la cuisson immédiatement.



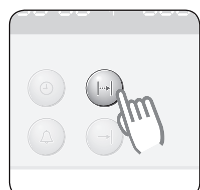


3 Sélectionnez le poids souhaité en tournant le **bouton de réglage de l'horloge / de la température** vers la droite ou vers la gauche. Le temps de préchauffage (min: sec) s'affiche et le décompte démarre 5 secondes après la sélection du poids. Pour les recettes ne nécessitant pas de préchauffage, le temps de cuisson restant (hr:min) s'affiche.

Décompte du préchauffage terminé

Une fois le préchauffage terminé, le four émet un signal sonore et le temps de cuisson restant (hr:min) s'affiche. Conservez la température de préchauffage jusqu'à ce que les aliments soient insérés dans le four et que le **bouton de réglage du temps de cuisson** soit actionné.

FR

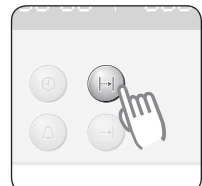





4 Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**. Le décompte du temps de cuisson s’affiche. L’étape 1 de la cuisson démarre.

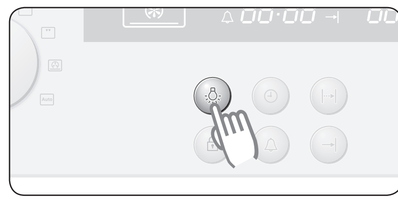
Au moment de « retourner les aliments »,

un signal sonore est émis pour indiquer que les aliments doivent être retournés. Une fois les aliments retournés, arrêtez la cuisson et patientez jusqu’à ce que le **bouton de réglage du temps de cuisson** soit actionné.




5 Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**. Le signal sonore s’arrête et la cuisson reprend.

Pour allumer et éteindre la lampe du four

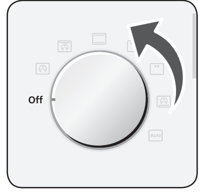


1 Appuyez sur le **bouton de la lampe**.

1ère fois	Arrêt
2nde fois	Marche

Sécurité enfants

Vous pouvez utiliser la sécurité enfants pendant le statut de pause.





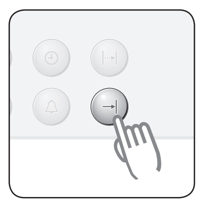
1 Tournez le **bouton de sélection de la fonction de cuisson** jusqu'à la position « Off » (Arrêt). Appuyez sur le **bouton de la sécurité enfants** et maintenez-le appuyé pendant 3 secondes. “🔒” apparaît dans le champ d'affichage.

2 Tournez le **bouton de sélection de la fonction de cuisson** jusqu'à la position « Off » (Arrêt). Appuyez sur le **bouton de la sécurité enfants** et maintenez-le à nouveau appuyé pendant 3 secondes pour déverrouiller la sécurité.

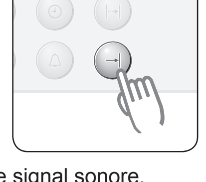
✉ Si la sécurité est activée, les boutons et les affichages cessent de fonctionner, excepté pour le déverrouillage.

Arrêt du signal sonore









1 Pour éteindre le signal sonore, appuyez sur le **bouton de l'horloge** et sur le **bouton d'heure de fin de cuisson** simultanément pendant 3 secondes.

2 Pour rallumer le signal sonore, appuyez à nouveau sur le **bouton de l'horloge** et sur le **bouton d'heure de fin de cuisson** simultanément pendant 3 secondes.

Parois externes du four

- Pour le nettoyage des parois internes et externes du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez-les à l'aide d'un morceau de papier essuie-tout ou d'un torchon sec.
- N'utilisez jamais d'éponges à récurer, de nettoyants corrosifs ou abrasifs.

Façades du four en acier inoxydable

- N'utilisez pas de laine de verre, d'éponges à récurer ou de produits abrasifs. Ils pourraient endommager les finitions.

Façades du four en aluminium

- Essuyez délicatement la plaque à l'aide d'un chiffon doux ou d'un tissu microfibre et d'un liquide lave-vitre non aggressif.

AVERTISSEMENT

Assurez-vous que le four est froid avant de le nettoyer.

Intérieur du four

- Ne nettoyez pas le joint de la porte à la main.
- N'utilisez pas d'éponges rêches à récurer ou d'éponges de nettoyage.
- Utilisez des nettoyants spéciaux pour four disponibles dans le commerce afin de ne pas endommager les surfaces émaillées.
- Utilisez un nettoyant spécial pour four pour nettoyer les traces de salissure incrustées.

Accessoires

Nettoyez tous les ustensiles et accessoires après chaque utilisation du four et essuyez-les à l'aide d'un torchon.

Pour un nettoyage facile, trempez-les pendant une trentaine de minutes dans de l'eau chaude savonneuse.

Surface émaillée catalytique

La protection amovible est recouverte d'une couche d'émail catalytique gris foncé. Cet émail se recouvre des huiles et graisses distribuées par l'air circulant durant le chauffage par convection. Ces dépôts brûlent lorsque le four atteint une température minimale de 200°C, pendant la cuisson ou le rôtissage par exemple.

Des températures plus élevées permettent de les brûler plus rapidement.

Le four et les accessoires doivent être nettoyés après chaque utilisation. Dans le cas contraire, la cuisson ou le rôtissage que vous effectuerez entraîneront la cuisson des dépôts, et le nettoyage sera encore plus difficile, voire impossible dans les cas extrêmes.

Nettoyage à la main

Assurez-vous que le four est froid avant de le nettoyer.

- Nettoyez le revêtement de protection catalytique émaillé à l'aide d'eau chaude savonneuse et d'une brosse en nylon souple.

N'utilisez pas de détergents abrasifs, de brosses dures, d'éponges ou de tampons à récurer, de laine de verre, de couteaux ou d'autres matériaux abrasifs. Ne vaporisez pas de décapant pour four sur l'émail catalytique. Les produits chimiques utilisés dans ce type de décapants pourraient endommager l'émail catalytique et le rendre inefficace.

Si vous utilisez un décapant pour four sur les surfaces internes du four, retirez au préalable la protection catalytique.

Nettoyage à haute température

Avant de nettoyer le revêtement de protection catalytique à haute température, assurez-vous que les surfaces internes du four ont été nettoyées comme décrit ci-dessus. Dans le cas contraire, les températures élevées provoqueraient la cuisson des dépôts sur les surfaces internes du four et les rendraient impossibles à nettoyer.

Si, après le nettoyage manuel, le four est encore très sale, le chauffer à haute température permettra d'enlever les salissures provoquées par des éclaboussures d'huile et de graisse.

Notez que les dépôts d'épices, de sirop ou de substances similaires ne peuvent être enlevés en suivant cette procédure.

Vous devez enlever ces dépôts à la main à l'aide d'une solution douce composée d'eau chaude savonneuse et d'une brosse douce.

- Retirez tous les accessoires du four.
- Réglez le four sur la fonction traditionnelle.
- Réglez la chaleur sur 250°C.
- Faites fonctionner le four pendant environ 1 heure. La durée de fonctionnement dépend du degré de salissure.

Il peut s'avérer utile de régler l'heure de fin du processus en la programmant, pour le cas où vous oublieriez d'éteindre le four à la fin.

Toute salissure restante disparaîtra graduellement à chaque utilisation du four à haute température.

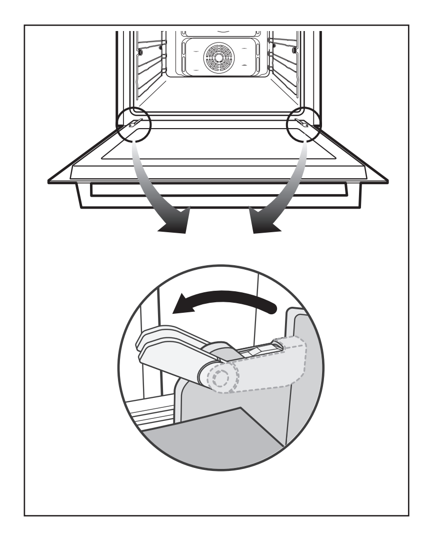
FR

Nettoyage de la porte du four

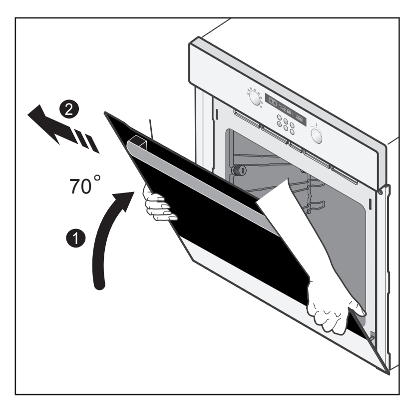
Lors d’une utilisation normale, il n’est pas utile de retirer la porte. Si le retrait est nécessaire, pour le nettoyage par exemple, suivez les instructions suivantes. La porte du four est lourde.

Retrait de la porte

1. Tirez sur les fixations des deux charnières pour les ouvrir.

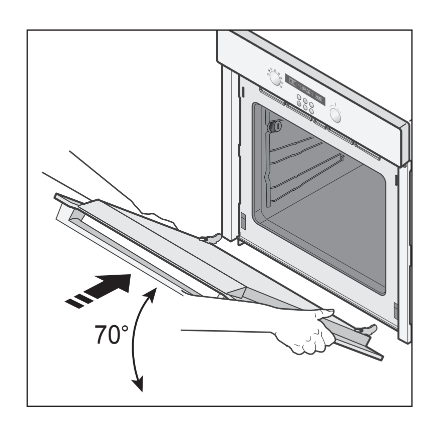


2. Saisissez à deux mains les côtés de la porte du four dans leur milieu.
3. Faites tourner la porte d’environ 70° jusqu’à ce que les charnières sortent entièrement de leurs logements.

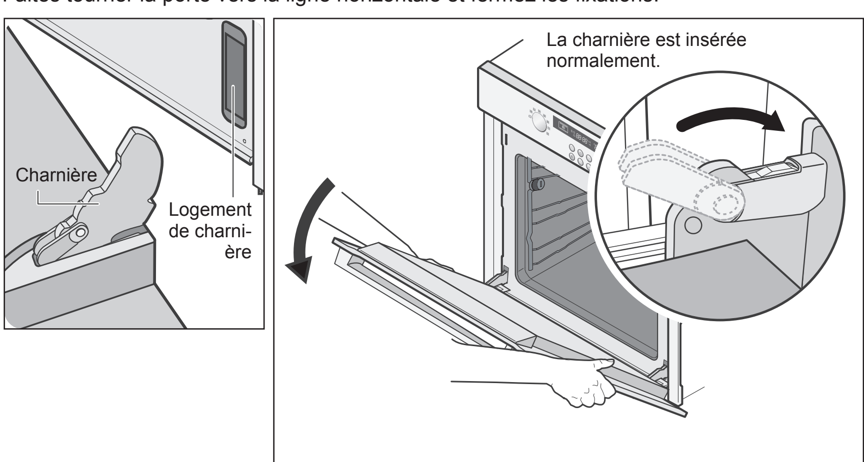


Fixation de la porte

1. Avec les fixations toujours ouvertes, alignez les charnières de la porte dans leurs logements.



2. Faites tourner la porte vers la ligne horizontale et fermez les fixations.



FR

Vitre de porte de four

La porte du four est équipée de trois vitres placées l'une contre l'autre. Les vitres intérieure et centrale peuvent être retirées pour être nettoyées.

AVERTISSEMENT

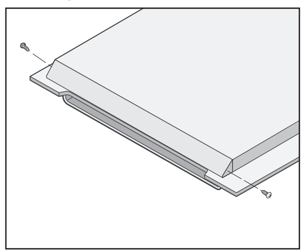
- A chaque fois que vous séparez la porte du four, ouvrez les fixations.
- N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four. Ils pourraient en rayer la surface, ce qui risquerait de casser le verre.
- Une fois la porte montée, le retrait de certaines pièces (la vitre ou d'autres pièces) de la porte pourrait provoquer des blessures.

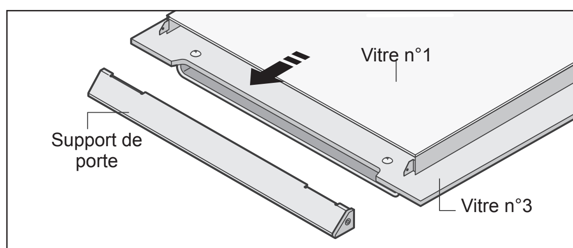
Attention

Le verre pourrait se briser si vous exercez une pression excessive, notamment sur les bords de la vitre avant.

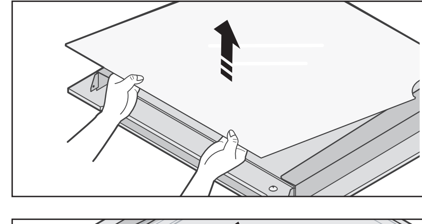
Démontage de la porte

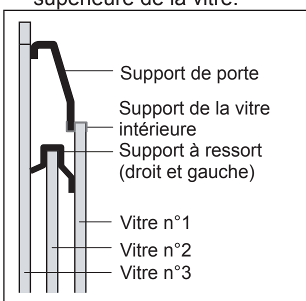
1. Retirez les deux vis situées des côtés gauche et droit de la porte.
2. Retirez les deux supports et le support de porte. Retirez les deux vis servant à fixer la poignée.

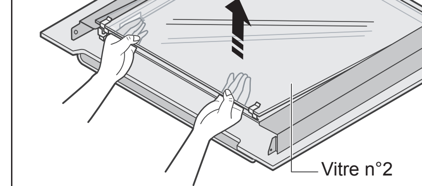




3. Détachez la vitre intérieure, vitre n°1, de la porte.
4. Soulevez la vitre n°2 et retirez les deux supports à ressort situés dans la partie supérieure de la vitre.







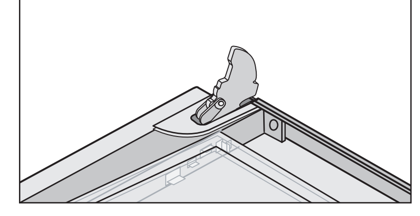
✉ Nettoyez les vitres avec de l'eau chaude ou du liquide de nettoyage et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.

FR

Montage de la porte

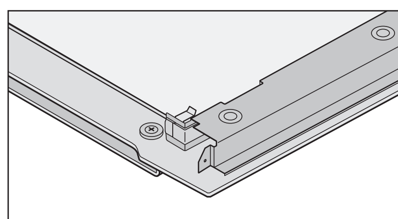
1. Nettoyez la vitre et les pièces intérieurs à l’aide d’eau chaude savonneuse.

✉ N’utilisez pas de détergents abrasifs ou de produits à récurer. Utilisez une éponge imprégnée de nettoyant liquide ou d’eau chaude savonneuse.

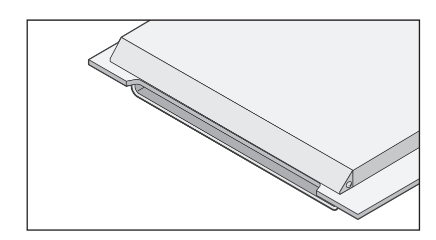


2. Fixez les deux supports à ressort sur la partie supérieure de la vitre n°2 et remettez la vitre n°2 en place.

3. Fixez la vitre n°1, le support de porte et les supports sur la porte.



4. Serrez les deux vis des deux côtés de la porte.



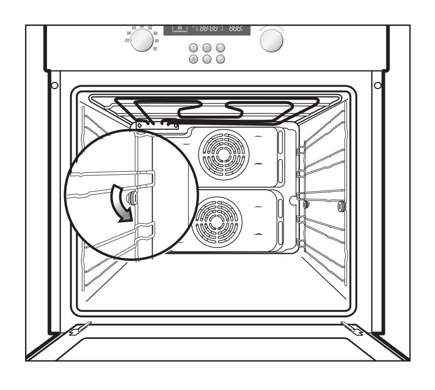
Glissières latérales

Il est possible de retirer les deux glissières latérales pour nettoyer l’intérieur du four.

Retrait des glissières latérales

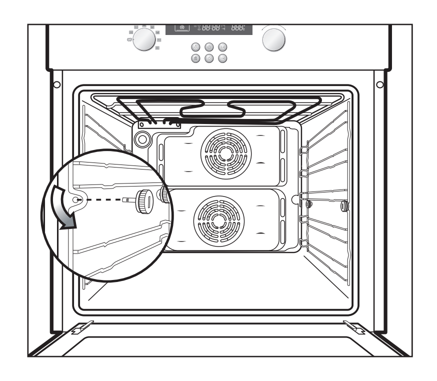
1. Tournez la vis située à l’arrière 2 à 3 fois seulement dans le sens inverse des aiguilles d’une montre.

✉ Si vous ne parvenez pas à la desserrer, utilisez une pièce de monnaie.

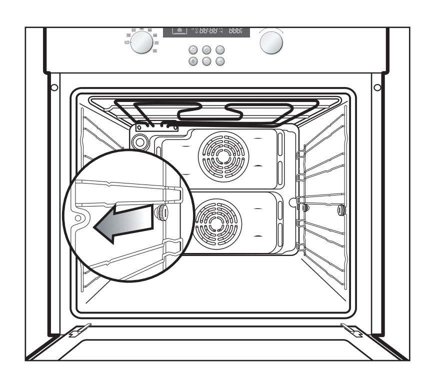


FR

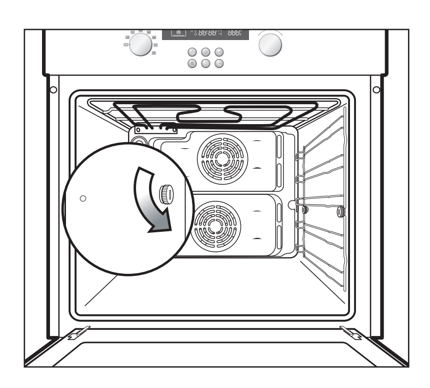
2. Retirez la vis à l'avant en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, après avoir enclenché la glissière latérale.



3. Tirez la glissière latérale vers vous, puis sortez-la du four.

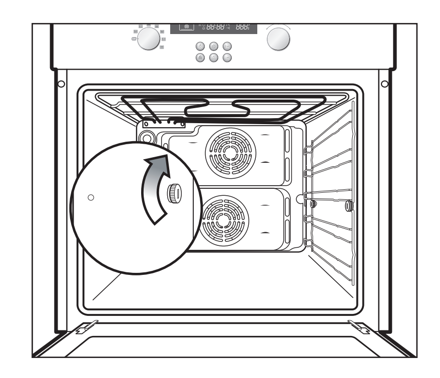


4. Retirez la vis située à l'arrière en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

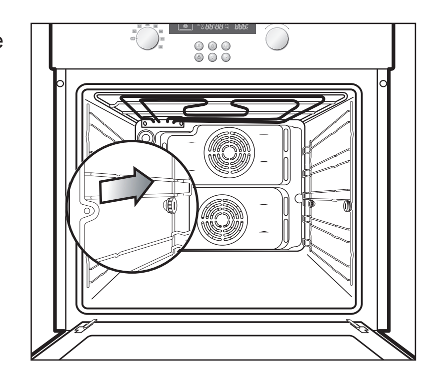


Fixation des glissières latérales

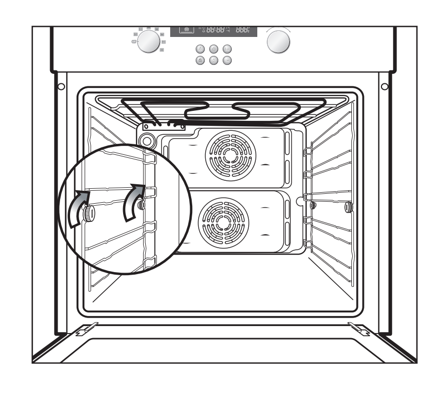
1. Insérez la vis à l'arrière et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre 2 à 3 fois seulement.



2. Insérez et poussez la forme en U de la glissière latérale vers la vis.



3. Insérez la vis à l'avant et serrez les deux vis.



FR

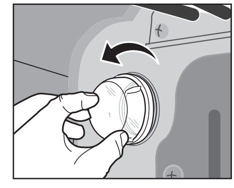
Remplacement de la lampe

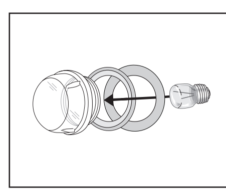
☛ **Risque d'électrocution !**
Avant de remplacer l'ampoule électrique du four, suivez les étapes suivantes :

- éteignez le four ;
- débranchez le four de la prise murale ;
- protégez l'ampoule électrique et sa protection en verre en plaçant un linge dans la partie inférieure du four.

✉ Vous pouvez vous procurer une ampoule auprès du service après-vente SAMSUNG.

Remplacement de l'ampoule arrière et nettoyage de la protection en verre





1. Retirez la protection en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

2. Retirez la bague métallique et le joint puis nettoyez la protection en verre.

3. Au besoin, remplacez l'ampoule par une ampoule pour four de 25 watt et 230 V résistante à une température de 300°C.


4. Fixez la bague métallique et le joint sur la protection en verre.


5. Replacez la protection en verre.

Questions fréquentes et dépannage

Que faire si le four ne chauffe pas ?

Vérifiez si l'une des solutions suivantes permet de résoudre le problème :

- Le four n'est peut-être pas allumé. Allumez le four.
- L'horloge n'est peut-être pas réglée. Réglez l'horloge (reportez-vous à la section « Réglage de l'horloge »).
- Vérifiez si les réglages adéquats ont été utilisés.
- Il se peut qu'un fusible de votre habitation ait sauté ou qu'un disjoncteur ait lâché. Remplacez le fusible ou remettez le disjoncteur en marche. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien agréé.

Que faire lorsque le four ne chauffe pas après le réglage de la fonction du four et de la température ?

Le problème peut résider au niveau des branchements électriques internes. Contactez le service d'assistance technique le plus proche.

Que faire lorsqu'un code d'erreur s'affiche et que le four ne chauffe pas ?

Le branchement du circuit électrique interne est défectueux. Contactez le service d'assistance technique le plus proche.

Que faire si le témoin de l'horloge clignote ?

Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'horloge (reportez-vous à la section « Réglage de l'horloge »).

Que faire si la lumière du four ne s'allume pas ?

La lumière du four est défectueuse. Remplacez l'ampoule du four (reportez-vous à la section « Remplacement de la lampe »).

Que faire lorsque le ventilateur fonctionne sans avoir été réglé au préalable ?

Après utilisation, le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement du four. Contactez le service d'assistance technique le plus proche si le ventilateur fonctionne toujours après le refroidissement complet du four.

FR

Codes d'erreur et de sécurité

Codes d'erreur et de sécurité	Fonctions générales	Solution
E-27 E-26 E-28 E-2C	**ERREUR CAPTEUR TEMP**	**Contactez le service d'assistance SAMSUNG le plus proche.**
S-01	**DISPOSITIF D'ARRET DE SECURITE** Le four continue de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée.	**Eteignez le four et retirez les aliments. Laissez le four refroidir avant de l'utiliser à nouveau.**
E-09 E-0A E-08 -SE- E-06	Une erreur du four peut en réduire les performances et représenter un danger. Arrêtez immédiatement toute utilisation du four.	**Contactez le service d'assistance Samsung le plus proche**

Caractéristiques techniques

FR

BF62CCBST

Alimentation	230 V - 50 Hz
Volume (capacité utilisable)	65 L
Sortie de l'alimentation	3400 W MAX.
Poids	
Net	Environ 40 kg
A l'envoi	Environ 44 kg
Dimensions (L x H x P)	
Extérieur	596 x 595 x 545 mm
Volume intérieur du four	361 x 446 x 405 mm

Français



Comment éliminer ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européen et aux autres pays européens disposant de systémes de collecte sélective)

Ce symbole sur le produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être éliminé en fin de vie avec les autres déchets ménagers. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement ou à la santé humaine, veuillez le séparer des autres types de déchets et le recycler de façon responsable. Vous favoriserez ainsi la réutilisation durable des ressources matérielles.

Les particuliers sont invités à contacter le distributeur leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès de leur mairie pour savoir où et comment ils peuvent se débarrasser de ce produit afin qu'il soit recyclé en respectant l'environnement.

Les entreprises sont invitées à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets commerciaux.



Si vous avez des suggestions ou des questions concernant les produits Samsung, veuillez contacter le Service Consommateurs Samsung.

Tel : 08 25 08 65 65 (0,15€/min)
www.samsung.fr

Code No.: DG68-00006N